



Minestrone di Sikemperver

Şikemperver Çorbası



1 cipolla secca media
1 carote media
1 cavolino piccolo
7 - 8 rami di prezzemoli
2 spicchi d'aglio
2 foglie grande di cavolo
1 bicchierino tagliatelle o vermicelli d'orzo
2 pomodori grossi
2 pepe di charlston
3 - 4 rami di aneto
4 cucchiali di olio vegetale
6 bicchieri di brodo
2 cucchiaini di sale
Per la sopra 1 bicchiere di formaggio a bianco grattugiato

- # Nella pentola si mettono la cipolla grattugiato, la carote tagliate in cubi, cavolino, aglio pestato, prezemolo tagliato e olio vegetale. Si arrossiscono nel fuoco forte con mmiscelare per 5 - 6 minuti.
- # Sopra si aggiungono i pomodori sbucciati. Dopo aver arrossito ancora 5 - 6 minuti si aggiungono 6 bicchieri di brodo.
- # Dopo aver bollito il brodo si aggiungono le zucche e carote tagliate in cubo . Poi si aggiungono i cavoli tagliati come il nocciolo , le pepe charlston, vermicelli di orzo .
- # Poi si aggiungono aneto e sale si bolliscono per 1 - 2 minuti .
- # Poi il minestrone si mette nel piatto da servirsi , sopra si mette il formaggio a bianco grattugiato.

Nota: La radice della parola deriava dalla persia. Significa è ghiottone.